

PANCAKE CORÉEN AU KIMCHI (KIMCHI JEON)

INGRÉDIENTS

- 300 gr de kimchi
- 3 cuillères à soupe de jus de kimchi
- 150 gr de farine
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 180 ml d'eau très froide
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de sucre
- Huile
- Sauce soja

Jusqu'à 3 portions

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule, le sel, le sucre, l'eau froide et le jus de kimchi jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
2. Incorporer le kimchi dans la pâte et bien mélanger.
3. Chauffer une poêle avec un peu d'huile et verser une louche de pâte, l'étaler finement en rond.
4. Faire cuire 3-4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une texture bien dorée et croustillante.
5. Découper en carrés ou en triangles et déguster bien chaud en trempant dans de la sauce soja.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !